

食品中のリステリア・モノサイトゲネスに係る食品安全基本法第24条第1項第1号に基づく食品健康影響評価について

1. 経緯

我が国においては、リステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes*, 以下「リステリア」という。) が非加熱食肉製品 (加熱せずに食すものに限る。) 及びナチュラルチーズ (ソフト及びセミソフトタイプに限る。) から検出された場合には、食品衛生法第6条第3号に基づき、輸入等を禁止している。

一方、コーデックス委員会においては、平成21年7月に調理済み食品 (Ready-to-eat 食品) に係る微生物規格が策定されており、我が国においても汚染実態調査等を行ってきたところである。当該調査の結果等を踏まえ、昨年2月24日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において、食品中のリステリアの取扱いについて議論を行い、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズ (ソフト及びセミソフトタイプ) 等に規格基準設定の検討をすることについて了承を得た。

については、食品安全基本法 (平成15年法律第48号) 第24条第1項第1号に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

2. 評価依頼の概要

リステリアは、河川水や動物の腸管内など自然界に広く分布する芽胞非形成グラム陽性の短桿菌である。本菌は、4℃以下の低温条件や12%食塩濃度下でも増殖が可能など高い環境抵抗性を有することから、乳製品、食肉加工品等の調理済みで低温保存される食品でも食中毒の原因となる。

平成16年に取りまとめられたJEMRA (FAO/WHO合同微生物学的リスク評価物専門家会合) での評価において、主な知見として「ほとんどすべてのリステリア症の事例は、既存の微生物基準に適合しないような多量のリステリアの摂取によるものである」等とされている。

3. 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において、食品中のリステリアの規格基準設定について検討する。